



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ HAMSI

Yarım kilo hamsi  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 arpacık soğanı (çok ince doğranmış)  
1 çorba kaşığı un  
250 gr (1 su bardağı) krema  
1 defne yaprağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
kahve kaşığının ucuyla kırmızıbiber  
kahve kaşığının ucuyla hindistancevizi rendesi  
1 su bardağı beşamel sos  
100 gr (3/4 su bardağı) gravyer peyniri (ince rendelenmiş)  
500 gr patates püresi  
1 yumurtanın sarısı (2 çorba kaşığı sütle iyice çırpılmış)  
30 gr (1/4 su bardağı) kaşar peyniri (rendelenmiş)  
1 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)  
2 çorba kaşığı bayat ekmek içi (ufalanmış)

Orta boy bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca arpacık soğanları koyup ara sıra karıştırarak 3-4 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, unu ekleyerek tahta kaşıkla pürtüksüz bir bulamaç yapınız. Sürekli karıştırarak yavaş yavaş kremayı katınız. Defne yaprağı, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve hindistancevizi rendesini ekleyiniz.

Tencereyi ağır ateşe oturtup sosu 3 dakika, pürtüksüz ve kalın oluncaya kadar sürekli karıştırarak pişiriniz.

Beşamel sosu, gravyer peyniri rendesini ve ayıklanmış başssız hamsileri ekleyip, sürekli karıştırarak 2 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp defne yaprağını çıkarıp atınız.

Izgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız.

Tenceredeki hamsi ve peynir karışımını bir kaşıkla orta boy, ateşe dayanıklı cam bir servis tabağına aktarınız.

Bir sıkma torbasına patates püresini doldurarak servis tabağının kenarlarını püreyle süsleyiniz. Bir fırçayla yumurta sarısı ve süt karışımını patates püresinin üstüne sürüp bir kenara bırakınız.

Küçük bir kasede kaşar peyniri rendesi, erimiş tereyağı ve ekmek içini çatalla karıştırıp patates püresi ile çevrili peynir ve hamsi karışımının üstüne serpiniz.

Tabağı ısıtılmış ızgarada 10-12 dakika, peynir eriyip üstü nar gibi kızarana kadar bırakınız.

Tabağı ızgaradan alıp servis ediniz.